



Dulces Delicias

• trufas • tartaletas • garapiñados • choux miniatura • fudge
• figuras para ocasiones especiales de mazapán,
de azúcar, de chocolate y de menta

\$20.00



1



2



3



4

**Cómo preparar, hornear, rellenar, moldear y decorar
más de 65 exquisitos bocadillos, fácil... por pasos.**



Dulces delicias

Se les conoce por diferentes nombres genéricos. *Petite fours* o *min gâteaux* son los términos franceses con que se denominan en el lenguaje gastronómico; bocadillos o postres miniatura sería su equivalente en castellano. Son esos pequeños, ricos y lindos dulces que se ofrecen al final de la comida, durante una reunión de amigos, una celebración especial o, simplemente, para acompañar la charla, junto con el café o el té, y dejar un grato sabor de la reunión.

Y para que usted comparta este delicioso placer le ofrecemos en esta edición una amplia variedad de esos postres miniatura. Aquí encontrará cómo moldear figuras con motivos especiales para las

grandes ocasiones, como la despedida de soltera, la boda, el baby shower o el bautizo, la fiesta infantil o la Navidad, realizadas con chocolate, mazapán de almendras, azúcar o cremas de menta.

Y para postres de sus comidas o para ofrecer en sus reuniones, cómo hacer frutas rellenas o cubiertas de chocolate, una gran variedad de pastelitos de hojaldre con diversos rellenos, trufas con varios sabores y cubiertas, fudges y los esponjosos choux y eclairs con rellenos y cubiertas de sabores.

Con las recetas detalladas y las instrucciones paso a paso, esperamos que sea una agradable, sencilla y placentera tarea que le ayude a disfrutar y compartir el dulce sabor de la vida.

Chocolate

Con chocolate de colores puede moldear, en minutos, figuras que son una delicia lo mismo al verlas que al saborearlas.



Azúcar

Azúcar, esencias y pintura se conjugan para que usted luzca orgullosa lindos detalles especiales en toda ocasión especial.



Cremas de menta

Estas linduras guardan, bajo su tierno aspecto, un refrescante sabor a menta que encantará a sus invitados. Pruebe la crema de menta hecha con queso, será una grata sorpresa.



Garapiñados

Sea cacahuete, nuez, almendra, nuez de la India o ajonjolí, todos se convierten en deliciosos garapiñados.



Con mazapán de almendras

Con la deliciosa y moldeable pasta de mazapán de almendras puede lograr creaciones dignas de admiración y con un fino sabor.



Hojaldre

Con pasta hojaldrada puede lograr una muy amplia variedad de pastelitos, sean rellenos, cubiertos o bañados con glass o azúcar.



Con frutas

Con frutas secas o naturales puede hacer deliciosos bocadillos. Las primeras se rellenan, las segundas se cubren con chocolate.

Trufas

Se derriten en su boca y le dejan un delicioso sabor a chocolate, nuez, menta, naranja, frambuesa, coco o cacahuete que perdura en su paladar y en su recuerdo.



Cboux miniatura

De tan bonitos, uno no resiste probarlos. Son esponjosos puffs o eclaires que encubren rellenos cremosos de chocolate, café o mantequilla y que se visten de terso botón o brillante caramelo.

Fudges

Fáciles de preparar y moldear, corte la pasta ya fría en cuadritos y disfrute su crujiente mezcla de nuez, de almendra o de avena y sus sabores a maple, caramelo o mantequilla.

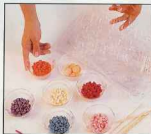


Con chocolate

receta básica

MATERIALES

- chocolate de los colores que necesite
- moldes para chocolate
- palitos de plástico para paletas
- palitos de madera



1. Prepare su material: los moldes que va a utilizar y el chocolate de cada color en el recipiente que usará para ponerlo a suavizar.



2. Suavice el chocolate en horno de microondas o a baño María, moviéndolo constantemente hasta obtener una consistencia suave. Con un pincel ponga en el molde los detalles pequeños con el chocolate del color que requiera.



3. Deje endurecer el primer color. Viértale encima el chocolate del color que será su figura. Meta al congelador un par de minutos.



Si desea lograr algún color en especial, utilice chocolate color blanco como base y agregue pintura vegetal una vez suavizado.

Si el chocolate se cristaliza después de utilizarlo varias veces, agréguele tres o cuatro gotas de aceite de coco, no alterará el sabor y volverá a tomar una consistencia suave.



4. Desmoldé presionando con los dedos sobre la parte exterior del molde colocado hacia abajo, para botar la pieza de chocolate.

Dulces deliciosos

Para
boda



Para
baby
shower o
bautizo



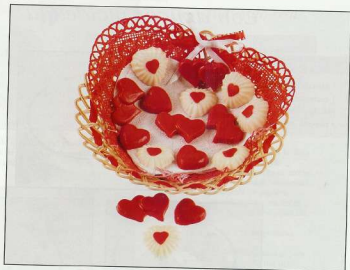
Para
fiestas
infantiles



Paletas
de corazón



Para San
Valentín o
despedida
de soltera



Para
Navidad



Con azúcar moldeada

receta básica

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar granulada
1 cucharada de agua,
esencia o licor
• pinturas vegetales



1. Haga un hueco en el centro del azúcar cernida y añada el agua, mezcla con la espátula.



2. Amase un minuto con la mano, hasta que tenga la consistencia de arena mojada.



3. Para colorear la mezcla, añada al líquido unas gotas de pintura vegetal.



4. Vierta la mezcla dentro de los moldes, presionando firmemente con la yema del dedo.



5. Retire el exceso de azúcar con una espátula de metal pasada al ras sobre la superficie del molde.



6. Cubra el molde con un papel encerado y ponga encima una tabla de picar, o cualquier superficie plana, como un cartón grueso.



7. Desmolde dándole vuelta. Suelte las figuras dando ligeros golpes con la punta de los dedos y retire el molde cuidadosamente.



8. Si desea decorarlas, después de dejarlas secar un mínimo de 24 horas, ponga el glaseado en una manga de repostería y dibuje el motivo que le guste.

Glaseado real

INGREDIENTES

- 1 clara de huevo
- 250 gramos de azúcar glass cernida
- jugo de 1/2 limón
- pinturas vegetales

En un tazón mediano bata la clara ligeramente, sólo para que espume. Vaya agregando el azúcar cucharada a cucharada, moviendo con una espátula de madera, hasta que esté espeso. Añada el jugo de limón, para que afloje un poco.

Déle color con las pinturas vegetales.

Colóquelo en una manga para decoración y boquilla lisa del núm. 1.

Mientras trabaja, cubra con un lienzo húmedo el tazón, para que no se endurezca.

La regla más importante para mezclar el color al glaseado, es añadirle una gota cada vez, hasta que tome el tono deseado. Recuerde que a un glaseado claro siempre se le pueden añadir algunas gotas más de color.

Vaya coloreando las porciones según las necesite. Si va a requerir más de dos colores, puede usar conitos de papel encerado en lugar de la manga y tener así disponibles los diferentes colores al momento de necesitar aplicarlos.

Con sabores para cada ocasión

Hojitas de azúcar para el té

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de concentrado
- pinturas vegetales

Prepare la mezcla de azúcar usando alguno de los siguientes concentrados y unas gotas de color, en lugar de agua.

Utilice un molde con forma de hojas.

Concentrado de hojas de naranjo

Ponga cinco hojas de naranjo frescas en 1/2 taza de agua, hierva de 8 a 10 minutos o hasta que quede una cucharada de líquido. Pinte con una gota de amarillo.

Concentrado de té de limón

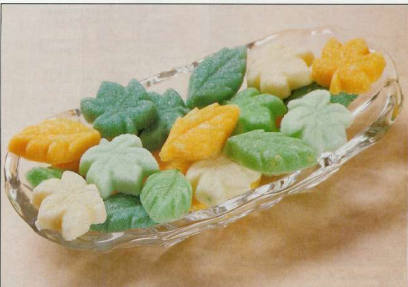
Siga las instrucciones anteriores, poniendo en el agua cuatro ramas de té de limón, en lugar de las hojas de naranjo. Agregue una gota de color verde.

Concentrado de té de yerbabuena o de menta

Siga las instrucciones anteriores, poniendo hojas de yerbabuena o de menta en lugar de hojas de naranjo. Pinte de verde procurando que quede más oscuro que el anterior.

Concentrado de anis estrella

Use dos estrellas para el concentrado y pinte de amarillo.



Para baby shower

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de agua,
- esencia o licor
- pinturas vegetales

Dé sabor con el concentrado de anís estrella. Pinte la mezcla de azúcar con color muy tenue y decore las figuras con detalles de glaseado real. Utilice moldes con formas alusivas a bebé.



Con licor y café

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de whisky o brandy
- 1 cucharada de café instantáneo o de cocoa
- pinturas vegetales

Para un detalle especial en la tarde de jugada, prepare la mezcla de azúcar sustituyendo el agua por whisky o brandy. Deje la mitad de la mezcla clara y a la otra mitad añada una cucharada de café en polvo o, si desea dar sabor moka al café, de cocoa en polvo cernida. Utilice un molde con figuras de ajedrez.



Corazones con esencia

INGREDIENTES

1 taza de azúcar granulada
2 cucharaditas de agua
1 cucharadita de esencia de
menta, naranja, jengibre o
vainilla

• pinturas vegetales

Para festejar el Día del Amor o endulzar la despedida de soltera, al hacer la mezcla de azúcar utilice dos cucharaditas de agua y una de esencia a su gusto, como naranja, menta, jengibre o vainilla.

Pinte la mezcla de colores pastel y utilice un molde con forma de corazones.

Dibuje florecitas con glaseado real sobre ellos.



Rosas decoradas

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de agua, esencia o licor
- pinturas vegetales.

Prepare la mezcla de azúcar con algún sabor si lo desea o sin él. Divídala en tres partes.

Pinte una con color rosa, otra de verde suave y deje la otra de color natural.

Utilice un molde con formas de rosas. Compacte primero un

color en el molde y termine de llenarlo con alguno de los otros dos colores.

Decore con glaseado royal. Es aconsejable que aunque las piezas de azúcar lleven dos colores, sean de un solo sabor.



Envinadas para café

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de licor
- pinturas vegetales

Prepare la mezcla de azúcar, poniendo en lugar de agua una cucharada de licor. Escoja el de su preferencia, como amaretto, mandarina, anís, chartreuse, benedictino, etcétera, y añada una gota del color de su preferencia. Utilice moldes en forma de conchas marinas.



Con aroma para las amigas

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de agua de rosas, de azahar o de jazmín
- pinturas vegetales

Haga la mezcla de azúcar con agua de rosas, de azahar o de jazmín en lugar de agua simple. Pinte con tonos pastel. Utilice moldes con forma de medallones.



Para Navidad

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de agua, esencia o licor
- pinturas vegetales

Muestre su espíritu navideño hasta en los pequeños detalles, como estas figuras de azúcar. Además de ofrecer sabor, son un lindo adorno para su mesa.

Otra buena idea es enriquecer con ellos una linda canasta, platón o frasco que desee regalar.

Al hacer el agua sustituya el agua por la esencia o licor que prefiera. Puede hacer una parte

con esencias como menta y vainilla, para los pequeños de la casa y con licores, para los adultos.

Pinte porciones en los clásicos colores navideños, verde y rojo.

Use moldes con motivos de la temporada. Vaya utilizando el azúcar pintada según lo requiera cada figura.

Decórelos con detalles de glaseado.



Con mazapán

receta básica

INGREDIENTES

pasta de almendra, la puede adquirir en tiendas de alimentos especializadas pinturas vegetales.



1. Para el moldeado de la masa se requiere un mínimo de equipo de cocina, como cuchillos y moldes para cortar y utensilios caseros como palillos, cuchillos, ganchos de tejer o tapas de diferentes tamaños.



2. Añada a la pasta colorante vegetal para obtener la tonalidad deseada. Basta amasarla para que se torne suave y flexible.



3. Para armar figuras forme bolas de 15 gramos, que serán los cuerpos y otras un poco más pequeñas para las cabezas.



4. Para moldear los brazos y las piernas, forme una bola, cóntela en cuartos y así obtendrá piezas del mismo tamaño, móldelas en forma de peras y presiónelas a los costados del cuerpo.



5. Para hacer orejas, moldeé dos formas redondas iguales al color del cuerpo y dos más pequeñas de un color más claro, únalas entre sí y colóquelas en la parte superior de la cabeza. Las narices se logran con bolas muy pequeñas, las colas son viboritas alargadas y los dientes, un pequeño rectángulo partido en dos con un palillo.



6. Para formar bigotes, anteojos y otros accesorios semejantes, corte tramos de hilo o alambre. Para ornamentar las figuras ya terminadas, puede utilizar adornos miniatura, como mamilas, chupones, sombreros, flores, etcétera. Puede adquirirlos en tiendas de manualidades, mercados o mercerías.



7. El decorado final se logra pintando, con colorante y un palillo, los rasgos de la cara y otros detalles necesarios. Para formar cabello, presione la pasta sobre una coladera, para que salga en forma de gusanitos.



Para conservar fresca la masa es necesario guardarla en recipientes herméticos. Si se llegara a secar, con unas gotas de agua recupera su textura.

Para evitar que la masa se adhiera a sus dedos, espolvoréelas con un poco de azúcar glass antes de empezar a trabajarla.

Frutas
para toda
ocasión



Para
baby
shower o
bautizos



Frutas
para toda
ocasión



Para
baby
shower o
bautizos



paso a paso

Con crema de menta

receta básica

INGREDIENTES

- 500 gramos de azúcar glass
- 1/4 de cucharada de cremor tártaro
- 2 cucharadas de leche evaporada
- 1/4 de cucharada de extracto de menta
- 1 clara de huevo
- pinturas vegetales
- glass para decorar



1. Cierna el azúcar glass y agregue el cremor tártaro. Bata la clara y sólo añada la mitad a la mezcla anterior. Revuelva hasta formar una masa suave y tersa.



2. Agregue el colorante vegetal a porciones de la masa según lo requiera para la figura que va a formar. Si la siente floja, agregue un poco más de azúcar glass cernida.



3. Palotee sobre papel encerado espolvoreado de azúcar glass hasta que tenga un grosor de medio centímetro.



4. Corte círculos de 3 centímetros de diámetro u otras figuras con moldes miniatura o cuchillo, o fórmulas con sus manos. Colóquelas sobre papel encerado y deje secar 12 horas.



5. Prepare el glass de los colores que utilizará y llene con él tantos cónitos como colores. Presione con el dedo pulgar el cono para que salga el glass por la punta.



Para variar el sabor de sus figuras, en lugar de esencia de menta puede agregar a la masa esencia de anís o de canela.

Prepare los conos de los diferentes colores que utilizará y téngalos listos al empezar a decorar.

También puede utilizar manga de pastelería, con cuyos núms. 0 y 1.

Glass para decorar

INGREDIENTES

- 2 claras de huevo
- 3 tazas de azúcar glass cernido
- 1/2 cucharadita de jugo de limón
- pinturas vegetales

Bata las claras a punto de turrón, es decir, que hagan picos, agregue el jugo de limón y luego el azúcar glass poco a poco, sin dejar de batir.

El glass debe quedar con apariencia satinada.

Agregue el color vegetal de su elección.

Corte cuadros de papel encerado de 20 x 20 centímetros y vierta el glass a la mitad del papel en forma alargada, enrolle el papel para hacer el cono y fíjelo con cinta adhesiva para que no se deshaga, doble la parte contraria a la punta para evitar que el glass se salga.

Corte la punta del cono del grueso de una aguja y saque el glass apretando el otro extremo. Con él dibuje las figuras que desee, según la ocasión en que obsequiará las mentas.

Crema de menta con queso

INGREDIENTES

- 1 queso Philadelphia grande
- 3 tazas de azúcar glass
- 3 gotas de extracto de menta
- pintura vegetal

Bata el queso, en batidora, hasta que se acreme. Retire el recipiente del aparato, agregue el azúcar glass y amase con sus manos hasta formar una pasta suave y manejable. Añada el extracto y siga amasando, pruebe el sabor y si es necesario agregue extracto o más azúcar si siente la masa floja.

Debe obtener una consistencia homogénea fácil de trabajar.

Para moldearla, trabájela igual que la pasta sin queso.

Para San
Valentín o
despedida
de soltera



Para
fiestas
infantiles



Para
boda



Para
Navidad



Con frutas

Pasta de almendras

INGREDIENTES

Para preparar: 500 grs. de pasta

250 gramos de almendras

250 gramos de azúcar

3 claras de huevo

1 cucharadita de esencia de almendras



1. Remoje las almendras en agua hirviendo, ligeramente salada, durante 20 minutos, pélelas. Colóquelas en una hoja para horno, en una sola capa, e introdúzcalas en el horno tibio, para que se sequen. Sólo deben secarse, no dorarse.



2. Muela las almendras, ya secas, en la licuadora o en el procesador, junto con el azúcar, hasta pulverizarlas.



3. Viértalas en un tazón, añada las claras de una en una, revolviendo con espátula de madera, para ligarlas y hacer una pasta homogénea. Tal vez requiera menos o más claras, debido a la diferencia del tamaño de los huevos. Agregue la esencia y siga revolviendo.



Para variar el sabor del relleno puede agregarle esencia de vainilla o algún licor como brandy o ron. También puede darle color con cocoa, café instantáneo o pinturas vegetales.



4. Termine de amasar con la mano para formar una bola de pasta compacta.



5. Quite las semillas a la fruta que vaya a rellenar.

6. Introduzca una bolita de relleno dentro de la fruta.



Dátiles con pistaches

INGREDIENTES

35 piezas

35 dátiles secos
150 gramos de pistaches
250 gramos de relleno de
almendras
100 gramos de azúcar
4 cucharadas de agua

1. Abra los dátiles por un solo lado y saque el hueso, procurando no romper la pulpa.

2. Pele los pistaches y póngalos a remojar en agua hirviendo, para quitarles la película café, de esta forma quedarán verdes. Aparte los más bonitos para el adorno y pique finalmente el resto.

3. Revuelva los pistaches picados con el relleno que haya elegido. Forme 35 bolitas y rellene los dátiles con ellas. Adorne con los pistaches que reservó.

4. Ponga al fuego el azúcar con el agua, déjela hervir hasta que tome color, sumerja los dátiles en el caramelo y póngalos a enfriar sobre una hoja de papel parafinado.



Orejes de chabacano

INGREDIENTES

45 piezas

250 gramos de pasta de
almendras
45 orejes de chabacano
dulces
50 cerezas en almíbar

1. Al preparar el relleno,
sustituya la esencia de almendras
por licor de cereza.

2. Abra los orejes de
chabacano, por la incisión que
utilizaron para sacar el hueso.

3. Rellene cada uno con una
cereza y cúbrala con un
bastoncito de la pasta de
almendra.

4. Parta el resto de las cerezas en
tiritas y adorne con ellas la pasta.



Bocadillos de nuez con almendra

INGREDIENTES

25 piezas

250 gramos de pasta de
almendras
40 mitades de nuez

1. Procure que las nueces sean de un mismo tamaño, para hacer los bocadillos más uniformes.

2. Al preparar el relleno, sustituya la esencia de almendras con brandy.

3. Forme 20 bolitas del mismo tamaño con la pasta de almendras y presione cada una entre dos mitades de nuez, formando una especie de sandwich.



Ciruelas pasas rellenas

INGREDIENTES

Porciones: 35 piezas

35 almendras
35 ciruelas pasas
250 gramos de relleno de
almendra o de nuez

1. Remoje y pele las almendras. Dórelas en el horno, revolviéndolas ocasionalmente.
2. Deshuese las ciruelas pasas.
3. Envuelva cada almendra tostada en un poco de la pasta para relleno.
4. Introdúzcalas en las ciruelas, en el hueco dejado por la semilla.
5. Sobre una superficie ligeramente rociada con azúcar glass, extienda el resto de la pasta y recorte flores miniatura en molde o un cuchillo angosto, colóquelas sobre las ciruelas rellenas.

Relleno de nuez

INGREDIENTES

Para preparar 500 grs. de pasta

2 tazas de nueces molidas
2 tazas de azúcar glass
1 lata de leche condensada

Revuelva bien todos los ingredientes hasta obtener una pasta uniforme.



Frutas con baño de chocolate

INGREDIENTES

24 piezas

- 24 fresas
- 2 kiwis
- 2 carambolas
- 24 uvas
- 175 gramos de chocolate semiamargo, para repostería
- 2 cucharadas de aceite de maíz

1. Lave muy bien las fresas poniéndolas a desinfectar, pero sin quitarles el rabito. Pele los kiwis y córtelos en gajos. Rebane los carambolas. Lave las uvas. Ponga todas las frutas sobre toallas de papel absorbente, para secarlas.

2. Ralle el chocolate y derrítalo a baño María sobre agua caliente, pero no hirviendo, hasta que no tenga grumos al revolverlo. También puede derretirlo en el microondas en Alta, durante dos o tres minutos.

3. Mezcle el aceite al chocolate y revuelva bien.

4. Sumerja las frutas, sólo hasta la mitad, en el baño de chocolate y colóquelas sobre una bandeja cubierta con papel encerado. Deje reposar hasta que el chocolate se endurezca.



Garapiñados

receta básica

INGREDIENTES

1/2 kilo de la semilla o nuez
que desee
1 taza de azúcar
1 taza de agua

1. Ponga en una cacerola extendida los tres ingredientes a fuego fuerte y deje que hiervan, mueva de vez en cuando hasta que el azúcar se vuelva granulada nuevamente. A partir de ese momento baje a fuego lento y mueva constantemente, hasta obtener el dorado deseado. Entre más oscuro queda, adquiere un sabor más amargo.

2. Retire del fuego y vacíe sobre una tabla de madera o charola y sepárcelos inmediatamente con las manos húmedas, antes de que se enfrien.

Nuez de
la India



Frutas Cebollitas y Chocolate

Avellanas



Pepitas



Cacaahuates



Ajonjolí

endras



Nueces



Pera rellena

INGREDIENTES

6 piezas

- 1/2 kilo de pasta hojaldrada
- 6 peras peladas y con el centro ahuecado; guarde el rabito
- 1/2 queso crema suave
- 1/2 taza de mermelada de chabacano
- 1 huevo

INGREDIENTES

para la salsa

- 1 cucharada de agua
- 1 cucharada de azúcar
- 1 1/4 tazas de néctar de pera o de durazno
- 1/4 de taza de miel de maple
- 1/4 de taza de licor de pera o de brandy
- 1/4 de taza de media crema

Revuelva todos los ingredientes a fuego lento, hasta que espesen.



1. Corte su pasta hojaldrada en tres partes. Prenda el horno a 200°. Extienda cada porción de la pasta formando un rectángulo de 10 centímetros de ancho por lo que le dé el largo, 40 ó 50 centímetros aproximadamente, de 2 milímetros de espesor y un cuadro de 6 x 6 centímetros aproximadamente.



2. Coloque un cuadro de pasta en la parte inferior de cada pera, para que no se salga el relleno. Mezcle bien el queso y la mermelada. Con eso rellene el hueco de las frutas, en donde sacó el centro.



3. Corte la pasta, con un rebanador en zig-zag, en tiras del largo del rectángulo por un centímetro y medio, o dos, de ancho. Enróllelas en la pera, de abajo hacia arriba y cubriendo el cuadro, hasta envolverla por completo. En la parte superior deje un hueco pequeño.



4. Coloque en ese hueco el rabito, cúbralo con un poco de la pasta para que fije. Barnice con huevo toda la fruta cubierta y hornee hasta que tome color.

5. Sirva la salsa como espejo en la base del plato y coloque encima la pera.



Rollitos árabes

INGREDIENTES

4 docenas, aproximadamente

- 150 gramos de orejones de diferentes sabores, y pasitas finamente picadas
- 100 gramos de azúcar morena
- 1/2 cucharada de mantequilla muy suave
- 1/2 kilo de pasta hojaldrada
- 1 huevo



1. Revuelva muy bien a mano los tres primeros ingredientes para formar el relleno. Corte su pasta hojaldrada en tres partes. Prenda el horno a 200°. Extienda cada porción de pasta formando un rectángulo de 15 centímetros de ancho por lo que le dé el largo, 40 o 50 centímetros aproximadamente, con 3 milímetros de espesor.



2. Póngale el relleno dejando libres dos centímetros arriba y abajo. Bata ligeramente el huevo y con una brocha barnice con él uno de los espacios libres de relleno.



3. Empiece a enrollar del lado que no tiene huevo, sin apretar.



4. Cuando llegue a la parte donde está la yema, apriete un poco la pasta con el dedo, para que pegue bien. Repita la operación hasta terminar con la pasta.



5. Corte los rollitos de 2 centímetros de espesor y colóquelos en una charola para horno. Hornee a 180°C, hasta que tomen color. Si los quiere más dulces los puede espolvorear con azúcar glass cuando se hayan enfriado.

Sugerencia:

Para las fiestas de fin de año los puede rellenar de cerezas rojas y verdes.



Costalitos de chocolate

INGREDIENTES

9 piezas

1/2 kilo de pasta hojaldrada
100 gramos de chispas de
chocolate con leche
100 gramos de nuez
finamente picada
2 tazas de azúcar glass



1. Prenda el horno a 200°C. Extienda una tercera parte de la pasta formando un rectángulo de 15 centímetros de ancho y 45 de largo con 3 milímetros de espesor. Córtelo en cuadrados de 15 x 15 centímetros aproximadamente. Trabaje igual hasta terminar con la pasta.



2. Mezcle las chispas y la nuez y póngales una cucharada de este relleno en el centro. Una las cuatro puntas.



3. Meta los excedentes de la pasta hacia adentro.



4. Gire la masa dejando libres las puntas. Presione justo en donde giró la masa, para que selle.



5. Estire con los dedos las puntas del costalito dándole forma como de trébol. Deje reposar de 10 a 15 minutos. Reduzca la temperatura del horno a 180°C, hornéelos hasta que tomen color.

6. Saque, deje enfriar y espolvorea las puntas con azúcar glass pasada por colador.



Orejitas

INGREDIENTES

6 docenas, aproximadamente

1/2 kilo de pasta hojaldrada
100 gramos de azúcar

1. Prenda el horno a 200°C. Corte su pasta hojaldrada en tres partes. Estienda cada una y forme rectángulos de 15 centímetros de ancho y 40 centímetros de largo, con 4 milímetros de espesor.



2. Levante su pasta ya extendida, rocíe una capa de azúcar muy delgada en la superficie donde está trabajando y coloque la masa encima. Presione ligeramente la masa con el azúcar utilizando el rodillo, hasta que se adhiera el azúcar. Ponga encima de la masa otra ligera capa de azúcar.



3. Doble una de las orillas largas del rectángulo hacia el centro.



4. Repita en la otra orilla, hasta que ambas queden juntas al centro del rectángulo.



5. Doble la pasta en esa unión, o sea, el segundo dobléz sobre el primer dobléz, de modo que quede una tira larga de cuatro capas. Presione un poco la pasta con el rodillo para afianzar el azúcar.



6. Corte la tira en porciones de un centímetro de ancho. Colóquelas de costado y abriendo ligeramente al centro, sobre una charola para horno, para que tomen la figura de oreja. Deje reposar 15 minutos. Baje la temperatura del horno a 180°C. y hornéelas 25 minutos o hasta que empiecen a dorar.



Doraditas de azúcar y canela

INGREDIENTES

6 docenas, aproximadamente

1/2 kilo de pasta hojaldrada
150 gramos de azúcar blanca
mezclada con canela molida

1. Prenda su horno a 200°C. Extienda la pasta en tres partes y con cada una forme un rectángulo de 8 centímetros de ancho por lo que le dé el largo y tres milímetros de espesor.

2. Corte rectángulos 6 x 2 centímetros. Píquelos mucho con un tenedor para que no suban.

Colóquelos en una charola para horno y cúbralos con el azúcar.

3. Hornee a 180°C, de 20 a 25 minutos y retírelos del horno.

Es importante que utilice azúcar muy blanca para lograr un terminado brillante. Los azúcares un poco morenos no se acaramelan igual que los muy refinados.



Galletas de queso con mermelada

INGREDIENTES

6 docenas, aproximadamente

1/2 kilo de pasta hojaldrada
500 gramos de queso doble crema
2 tazas de mermelada sabor al gusto

Trabaje y corte la pasta igual que en las doraditas, pero no las rocíe con el azúcar. Hornéelas y deje enfriar. Cubra con una capa de queso y una tira de mermelada sobre él.



Rehiletes glaseados

INGREDIENTES

6 docenas, aproximadamente

1/2 kilo de pasta hojaldrada
cerezas para decorar
azúcar glass

1. Prenda el horno a 200°C.
2. Extienda la pasta de 3 milímetros de espesor. Córtele en cuadros de 5 x 5 centímetros.
3. A cada cuadro hágale cuatro cortes del centro hacia las cuatro esquinas, pero sin unir en el centro, donde debe dejar un espacio que una la pieza.
4. Doble cada punta hacia el centro y apriétela para que no se despegue. Coloque los rehiletes sobre una charola para horno.

5. Baje la temperatura del horno a 180°C. Hornee 20 minutos aproximadamente.
6. Deje enfriar y espolvoree con azúcar glass y un octavo de cereza en el centro.

También puede no espolvorearlos y presentarlos como galletas para una botana.



Mini banderillas

INGREDIENTES

6 docenas, aproximadamente

1/2 kilo de pasta hojaldrada
150 gramos de azúcar blanca

1. Prenda su horno a 200°C.
2. Extienda la pasta a 4 milímetros de espesor. Corte en rectángulos de 6 x 2 centímetros. Colóquelos en una charola para horno y cubra con azúcar.
3. Hornee a 180°C. de 20 a 25 minutos y retírelas del horno.

Mini banderillas con crema



Hornéelas igual que las anteriores y cubra con una tira crema pastelera.

Crema pastelera

INGREDIENTES

1/2 litro de leche
1 pizca de sal
1/2 cucharadita de vainilla
2 yemas
35 gramos de Maizena*
(fécula de maíz)
150 gramos de azúcar

1. Ponga a hervir tres tazas y media de leche con la sal.
2. Licue la leche restante con la Maizena y las yemas. Agregue esmezcla a la leche hirviendo, mueva con cuchara de madera, a fuego lento.
3. Deje espesar y retire del fuego. Agregue la vainilla y mueva hasta que se mezcle bien. Deje enfriar antes de usarla.



Mini campechanas rellenas

INGREDIENTES

5 docenas, aproximadamente

1/2 kilo de pasta hojaldrada
150 gramos de azúcar blanca
2 tazas de mermelada de
chabacano
crema pastelera (receta en la
página anterior)

1. Prenda su horno a 200°C.
2. Extienda la pasta a 4 milímetros de espesor. Corte en rectángulos de 8 x 3 centímetros. Colóquelos en una charola para horno y cubra con azúcar.
3. Hornee a 180°C. de 20 a 25 minutos y retírelas del horno.
4. Déjelas enfriar. Abralas, rellene con una cucharada de mermelada de chabacano y póngales encima crema pastelera.

Mini campechanas glaseadas



Si desea una variación, cúbralas con azúcar glass cernida.



Volcanes de cajeta

INGREDIENTES

6 docenas, aproximadamente

1/2 kilo de pasta hojaldrada

2 yemas

1 frasco chico de cajeta

1 taza de nuez picada

1. Extienda la pasta para formar un rectángulo de 15 centímetros de ancho por lo que le dé el largo, 40 ó 50 centímetros, aproximadamente con 3 milímetros de espesor.

2. Córtela en círculos con un cortador circular de galletas, de 3 centímetros de diámetro. A la mitad de ellas síqueles el centro con otro cortador más pequeño, éstas serán las tapas y las anteriores, las bases.

3. Barnice las bases con una brocha y yema de huevo, póngales encima una tapa.

4. Vuélvalas a barnizar. Colóquelas en una charola para horno.

5. Hórnee a 180°C. hasta que tomen color.

6. Deje enfriar y rellene con la cajeta. Para decorar espolvoree nuez encima.



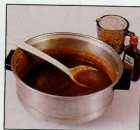
fudges

paso a paso

De maple



1. Revuelva los dos azúcares, la media crema, la leche y la mantequilla. Póngalo a lumbre media, muévelo ocasionalmente hasta que el azúcar se derrita.



2. Déjelo hervir unos minutos sin moverlo, hasta que adquiera consistencia de caramelo. Retírelo de la lumbre. Déjelo enfriar cinco minutos, sin mover. Añada el extracto de maple y la nuez, revuelva vigorosamente.



3. Vierta la mezcla en un molde rectangular mediano, engrasado y forrado con papel encerado.



4. Deje enfriar y corte en cuadros de 2.5 x 2.5 centímetros.

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 taza de azúcar morena
- 1/3 de taza de media crema
- 1/3 de taza de leche
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de extracto de maple
- 1/2 taza de nuez picada

De mantequilla y nuez

INGREDIENTES

- 1 taza de mantequilla
- 2 1/2 tazas de azúcar morena clara
- 1 pizca de sal
- 1 taza de miel de maíz
- 1 lata de leche condensada
- 3/4 de taza de nuez
- 1 1/2 cucharadas de vainilla

1. Engrase un molde cuadrado.
2. Derrita la mantequilla, sin retirar del fuego añádale el azúcar morena, la sal, la miel y poco a poco la leche condensada. Mueva lentamente hasta mezclar bien los ingredientes.

3. Deje hervir 20 minutos aproximadamente, moviendo ocasionalmente; debe quedar burbujeante, con el azúcar completamente derretida y con consistencia de caramelo opaco.
4. Sáquelo de la lumbre y

añádale la nuez y la vainilla, incorpórelos envolviendo. Inmediatamente vierta la mezcla en el molde. Deje enfriar perfectamente, desmóldelo y corte en cuadros de 2,5 x 2,5 centímetros.



Suzzette

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 2/3 de taza de leche evaporada
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2 tazas de malvaviscos miniatura
- 1 1/2 paquetes de chocolate semiamargo, picado en trocitos
- 1 1/2 tazas de nuez picada
- 1 cucharada de vainilla

1. Caliente la mantequilla, el azúcar, la leche evaporada y la sal a fuego mediano, mueva constantemente, deje hervir de tres a cuatro minutos. Retire de la lumbre.

2. Añada los malvaviscos, el chocolate, una taza de nuez y la vainilla, mueva vigorosamente un minuto o hasta que se derritan. Si es necesario, póngalo en baño María hasta que los ingredientes estén completamente incorporados.

3. Viértalo a un molde rectangular previamente engrasado y sobre papel encerado. Espolvoree encima el resto de la nuez picada.
4. Refrigere hasta que endurezca, desmóldelo y córtelo en cuadros de 2,5 x 2,5 centímetros.



De almendras

INGREDIENTES

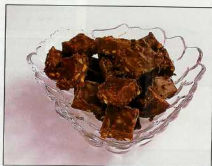
- 2 paquetes de chocolate semiamargo
- 1 lata de leche condensada
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 1/2 taza de almendras peladas y picadas

1. Derrita el chocolate con la leche condensada, en microondas a temperatura media alta, de dos a tres minutos o hasta que el chocolate esté casi derretido.
2. Sáquelo y muévelo hasta que el chocolate se derrita por completo. También puede derretirlo a baño María.

3. Añada la vainilla y las almendras picadas.

4. Viértalo a un molde rectangular previamente

engrasado y sobre papel encerado. Refrigere hasta que endurezca y córtelo en cuadros de 2.5 x 2.5 centímetros.



De avena

INGREDIENTES

- 1 1/2 barras de mantequilla o margarina
- 4 1/2 tazas de avena cruda
- 1 taza de azúcar morena, oscura
- 1/2 taza de miel de maíz
- 1 cucharada de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1/2 taza de nueces picadas
- 100 gramos de orejones finamente picados de diferentes sabores
- 2 tazas de chocolate semiamargo rallado o granulillo

1. Prenda el horno a 200°C.

2. Engrase un molde rectangular de 38 x 25 centímetros.

3. Derrita la mantequilla y añada el resto de los ingredientes, excepto el chocolate.

4. Vierta la mezcla en el molde y presione firmemente con la

cuchara para no dejar huecos. Hornee 18 minutos a 170°C.

5. Sáquelo del horno e inmediatamente espolvoree el chocolate encima para que se derrita. Deje enfriar, desmolde y corte en cuadros de tamaño a su gusto.



Cómo formar las trufas



1. Tome una porción pequeña de la mezcla ya refrigerada y forme una bola, girándola entre las dos palmas de su mano. Si la mezcla se desbarata o se le pega, refrigérela un rato más.



2. Revuélquela en el ingrediente con que va cubierta. Puede ser cocoa, granulillo de chocolate, coco rallado, semillas picadas finamente, cristales de café, etcétera.



3. Una excelente idea para su presentación cuando desee obsequiarlas es colocarlas sobre papel celofán con flecos recortados.



4. Enrolle ambos extremos del papel, apriete fuerte unos centímetros y deje el resto más suelto.



5. Si usa diferentes colores de papel logrará un conjunto muy atractivo.

Dulces delicias



6. También puede utilizar un pedazo de tul y encima de éste dos círculos sobrepuestos de papel de China del mismo color, en un tono más fuerte; coloque encima de ellos la trufa. Requiere un trazo de listón para amarrar.



7. Introduzca ambas manos debajo del tul y deslicelas sobre la trufa, con cuidado para no apretarla, hasta rodearla por completo. Amarre con el listón un poco encima de la trufa.



8. Use diferentes colores de tul y papel para dar variedad.



INGREDIENTES

2 docenas

- 340 gramos de chocolate semiamargo en trozos
- 1/2 taza de crema espesa
- 2 1/2 cucharadas de cristales de café express
- 2 cucharadas de licor de café
- cristales de café para decorar

De café

- 1.** A fuego muy suave ponga a calentar todos los ingredientes, sin dejar de menear hasta que se derrita el chocolate y se disuelvan los cristales de café. Debe quedar una mezcla suave.
- 2.** Vierta la mezcla en un refractario y refrigere durante dos horas.
- 3.** Forme las trufas y revuélquelas en cristales de café.

Si al formar las trufas la mezcla se empieza a desbaratar, vuelva a refrigerarla un rato más para que sea más fácil trabajarla.



De menta

INGREDIENTES

2 docenas

- 1 taza de crema espesa
- 600 gramos de chocolates de menta Turin®
- 1/4 de taza de pistaches pelados y molidos

- 1.** En una olla ponga la crema al fuego a que hierva y retire. Ya fuera del fuego, agregue los chocolates de menta y revuelva hasta que se disuelvan.
- 2.** Vierta la mezcla en un refractario y refrigere hasta que cuaje.
- 3.** Forme las trufas y revuélquelas en el pistache. Si lo desea, también puede revolcarlas en cocoa.



Tropicales

INGREDIENTES

2 docenas

- 1 lata de piña en almíbar
picada muy finamente y
pasada por colador
- 2 cucharadas del almíbar
de piña
- 3 cucharadas de crema
espesa
- 2 cucharadas de mantequilla
sin sal
- 300 gramos de chocolate
blanco
- 2 cucharadas de ron oscuro
- 100 gramos de chocolate
semiamargo, derretido

1. Coloque la piña en una toalla de cocina y exprima para quitarle todo el jugo.

2. Caliente a fuego muy suave el almíbar, la crema, la mantequilla y el chocolate blanco, meneando sin cesar hasta que se derrita el chocolate y quede una mezcla suave.

3. Retire del fuego, añada tres cucharadas de la piña y mezcle bien. Vierta a un refractario y refrigere durante dos horas.

4. Forme las trufas. Decórelas con el chocolate oscuro derretido sacado con duya.

Mantenga las trufas refrigeradas hasta que las ofrezca. Pueden conservarse en el refrigerador durante cuatro semanas.



Sorpresa

INGREDIENTES

3 docenas

- 180 gramos de chocolate
semiamargo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/4 de taza de azúcar glass
cernida
- 1 cucharada de brandy
- 1/2 taza de almendras
tostadas
- 1 1/2 tazas de coco rallado
- 1/2 taza de dátiles sin hueso,
picados muy finamente
- 1/4 de taza de cerezas en
almíbar, picadas

1. Derrita a fuego suave el chocolate y la mantequilla juntos.

2. Agregue el azúcar glass y el brandy y mezcle bien.

3. Retire del fuego y agregue las almendras, media taza del coco rallado, los dátiles y las cerezas e incorpore todos los ingredientes.

4. Vierta en un refractario y refrigere hasta que cuaje.

5. Forme las trufas y revuélqueles en el coco rallado sobrante.

Puede sustituir las almendras por nueces y mezclarle los frutos secos, picados finamente, que desec.



De nuez y coñac

INGREDIENTES

4 docenas

9 huevos

150 gramos de chocolate
semiamargo

450 gramos de nuez molida
3 cucharadas de mermelada
de chabacano

1/2 copa de coñac

• granulillo de chocolate
para decorar

1. Separe las claras y las yemas. Bata las yemas con la mitad del azúcar.

2. Derrita el chocolate en baño María y deje enfriar un poco.

3. Bata las claras, con el resto del azúcar, a punto de turrón. Revuelva la mezcla de las yemas con las claras en forma envolvente. Agregue la nuez molida y el chocolate y mezcle bien.

4. En un molde de pastel engrasado, de preferencia desmontable, vierta la mezcla y hornée a 200°C durante 45 minutos o hasta que al meter un palillo al centro, éste salga limpio.

5. Deje enfriar, desmolde y desbárratelo con un tenedor a que quede hecho migajas. Agregue la mermelada de chabacano y el coñac y mezcle muy bien hasta formar una masa. Con ella forme



las trufas y revuélquelas en el granulillo de chocolate. Guárdela en el refrigerador en un recipiente tapado.

Si las envuelve y las congela pueden conservarse durante tres meses.

De mantequilla de cacahuete

INGREDIENTES

3 docenas

1/2 taza de mantequilla de
cacahuete

3/4 de taza de mantequilla

1/2 taza de cocoa

1 lata de leche condensada

1 cucharadita de esencia de
vainilla

100 gramos de chocolate
blanco derretido

1. Derrita la mantequilla de cacahuete y la mantequilla a fuego suave. Agregue la cocoa y revuelva para que se disuelva.

2. Agregue la leche condensada y la vainilla e incorpore sin dejar de mover, hasta que espese.

3. Retire del fuego y vierta en un refractario. Refrigere durante dos horas o hasta que cuaje. Forme las trufas.

4. Decore con chocolate blanco derretido. También puede decorarlas con azúcar glass.



De naranja

INGREDIENTES

3 docenas

120 gramos de chocolate
semiamargo
20 galletas rellenas de crema
de chocolate, molidas
1 taza de almendras molidas
3 cucharadas de crema para
batir
1 cucharada de licor de
naranja
1 cucharada de ralladura de
cáscara de naranja
1 cucharada de jugo de
naranja natural
1/4 de taza de nueces molidas

1. A fuego medio, derrita el chocolate.
2. Retire del fuego y agregue las galletas, las almendras, la crema, el licor de naranja, la ralladura de cáscara de naranja y el jugo de naranja, revuelva hasta mezclarlo bien. Vierta a un refractario y refrigere hasta que cuaje.
3. Forme las trufas y revuélquelas en la nuez molida. También puede revolucionarlas en granulillo de chocolate.



De frambuesa

INGREDIENTES

2 docenas

350 gramos de chocolate
semiamargo
1/4 de taza de mantequilla
sin sal
1/2 taza de mermelada de
frambuesa, colada
• cocoa para decorar

1. Derrita la mantequilla y el chocolate juntos, a fuego suave. Agregue la mermelada y mezcle hasta incorporarlos.
2. Retire del fuego, vierta dentro de un refractario y refrigere dos horas.
3. Forme las trufas y revuélquelas en cocoa.

Puede sustituir la mermelada de frambuesa por mermelada de zarzamora.



paso a paso

Choux miniatura

receta básica

INGREDIENTES

50 piezas, aproximadamente

- 1 taza de agua
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de harina
- 4 huevos medianos



1. Precaliente el horno a 200° C. Ponga el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla al fuego en una cacerola de fondo grueso y plano.



2. Cuando suelte el hervor, deje al fuego durante dos minutos más.



3. Baje la flama y añada toda la harina de una sola vez. Revuélvala rápidamente con un cuchara de madera.



4. Cocínela sin dejar de remover hasta que la pasta se separe de las paredes del recipiente y ya no se pegue ni a la cuchara, ni a los dedos, al pellizcarla.



5. Vierta la pasta a un tazón y déjela reposar tres minutos.



6. Incorpore los huevos, uno a uno, removiendo bien entre uno y otro. La mezcla debe estar tersa antes de agregar el siguiente huevo.



7. Póngala en una manga de repostería con duya estriada y forme los choux en una charola de horno previamente engrasada y enharinada. Hornee 30 minutos. No abra para nada las puertas del horno durante este tiempo porque la pasta se bajaría, sin posibilidad de arreglo.



8. Apenas retirados los panecillos del horno, con la punta de un cuchillo hágales una incisión en el costado para dejar escapar el vapor y que la pasta permanezca esponjada aunque se enfríe.

RECOMENDACIONES

Para obtener un buen resultado, es necesario trabajar esta pasta sin interrupciones entre un paso y otro. Por eso es aconsejable tener todos los ingredientes juntos y listos para usarse.

Para facilitarse el añadir la harina de un solo golpe, lo cual es un paso imprescindible, ciérrala sobre un cuadro de papel encerado. Levante el papel y viértala toda de una sola vez.

Con esta pasta se trabajan dos formas básicas, pompones redondos a los que se conoce como choux, que es el término en francés, o puffs, el término en inglés, y pastelitos alargados, llamados éclairs. Ambos se pueden hacer en diferentes tamaños, miniatura como los que aquí ilustramos o más grandes.

Como al hornearse esta pasta crece, coloque las piezas un poco separadas entre sí en la charola. Para facilitarlo, marque sobre la harina los puntos de colocación. Para los choux márquelos cada cinco centímetros y para los éclairs, cada seis a lo largo y cuatro a lo ancho de la charola.

choux

De chocolate

relleno

INGREDIENTES

25 piezas

- relleno de chocolate
- 25 mini choux, horneados y fríos
- ganache

Ponga el relleno frío en una manga pastelera con duya lisa, insértela en el orificio del costado de los panecillos y rellénelos. Báñelos por encima con el ganache y déjelos escurrir sobre una rejilla.

ganache

INGREDIENTES

- 1/4 de taza de crema dulce
- 65 gramos de chocolate oscuro, rallado

Caliente a fuego suave la crema y el chocolate, hasta que éste se derrita. Retire del fuego y deje reposar una hora para que se enfríe. Bata vigorosamente para hacer una crema espesa.

INGREDIENTES

- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 cucharada de harina
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 yema
- 1 tablilla de chocolate de repostería
- 3 cucharadas de crema espesa

1. Cierne la fécula, la harina y el azúcar juntos, añada dos cucharadas de leche y remueva hasta hacer una pasta espesa. Añada la yema y siga batiendo hasta incorporarla bien.

2. Caliente el resto de la leche y cuando esté casi hirviendo, añada el chocolate. Al derretirse éste, agregue la mezcla anterior, batiendo con el batidor de globo, hasta que espese ligeramente.

3. Retire del fuego y deje enfriar, remueva ocasionalmente para que no se forme nata. Mezcle la salsa con la crema espesa con movimientos envolventes y permita que se enfríe completamente.



De café

INGREDIENTES

25 piezas

- relleno
- 25 mini choux, horneadas y frías
- glaseado

Ponga el relleno en una manga de repostería con duya lisa y rellene los choux por la incisión del costado. Colóquelos sobre una rejilla y vierta el glaseado sobre ellos hasta casi cubrirlos por completo. Ponga abajo de la rejilla un plato, para que escurran. Adorne con figuras del mismo glaseado sacado con una duya lisa angosta.

relleno

INGREDIENTES

- 3 yemas
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de café instantáneo
- 1 taza de leche

1. Bata las yemas con el azúcar hasta que estén pálidas, añada el café instantáneo y dos cucharadas de leche, siga batiendo para incorporarlo bien.

2. Ponga a calentar el resto de la leche y cuando suelte el hervor, añada la mezcla de yemas y sin dejar de batir, cocine durante tres minutos, o hasta que la mezcla esté cocida y espesa.

glaseado

INGREDIENTES

- 2 tazas de azúcar glass
- 2 cucharadas de café

Cierna el azúcar, vierta el café y bata para hacer una mezcla espesa.

Puede variar el sabor y el color utilizando, en lugar del café, licor de cereza y unas gotas de pintura rosa, o licor de Amaretto con unas gotas de café express para dar tono beige, o anís con color azul o licor de menta con pintura verde.



De chocolate blanco

relleno de chocolate blanco

INGREDIENTES

25 piezas

- relleno de chocolate blanco
- 25 mini choux ya horneados y fríos
- caramelo

Ponga el relleno en una manga de repostería con duya estrella y rellene los choux por la incisión del costado. Sumérjelos con la parte superior hacia abajo, dentro del caramelo caliente. Déjelos enfriar.

INGREDIENTES

- 3/4 de taza de azúcar
- 3 yemas
- 5 cucharadas de leche hirviendo
- 50 gramos de chocolate blanco rallado
- 175 gramos de mantequilla, en trocitos
- 1 cucharadita de vainilla

1. Bata el azúcar con las yemas, hasta que estén pálidas y espesas. Viértalas la leche hirviendo y siga batiendo. Ponga a fuego suave y, sin dejar de batir, cocine hasta que la mezcla espese. Añada el chocolate blanco y bata para que se derrita.

2. Inmediatamente retire del fuego y cámbiela de recipiente, siga batiendo mientras agrega la mantequilla en trocitos, hasta que tenga buena consistencia. Deje enfriar fuera del refrigerador.

caramelo

INGREDIENTES

- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1/2 taza de agua fría
- gotas de jugo de limón

Ponga a fuego lento el azúcar, tres cucharadas de agua y el jugo de limón, cocine sin revolver hasta que tome un color dorado. Agregue 1/4 de taza del agua restante, sin revolver, y deje que hierva un minuto más.



Eclaires con crema de mantequilla

INGREDIENTES

25 piezas

25 mini eclaires horneados
y fríos

- crema de mantequilla
- glaseado

Ponga los eclaires sobre una rejilla, cúbralos por encima con la crema de mantequilla. Déjelos reposar 20 minutos. Báñelos con el glaseado, coloque un plato debajo de la rejilla, para recoger lo que escurra. Déjelos enfriar durante 12 horas.

crema de mantequilla

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de azúcar
- 1/4 de taza de agua
- 1 yema de huevo
- 5 cucharadas de mantequilla
cortada en trocitos

1. Ponga a fuego mediano el azúcar y el agua, cocine hasta que el azúcar se disuelva. Cuando hierva no revuelva el jarabe y cocine tres minutos más.

2. Mientras el jarabe hierva, bata la yema de huevo en un tazón

pequeño, vierta rápidamente el jarabe encima de la yema, batiendo constantemente, hasta que esté ligeramente esponjado, aproximadamente cinco minutos.

3. Añada la mantequilla trocito a trocito, sin dejar de batir.

Esta crema puede perfumarse con licores, esencias o ralladura de cáscara de limón, así como con chocolate rallado y derretido, o poniendo una cucharada de licor o unas gotas de esencia, o una cucharadita de cáscara rallada. Para hacerla de chocolate, añada una tablilla de chocolate.

glaseado

INGREDIENTES

- 2 tazas de azúcar glass
cernido
- 3 cucharadas de agua o
del licor de su preferencia

En un tazón mediano combine el azúcar con el líquido, ya sea licor o agua, si emplea agua, agregue unas gotas de esencia de vainilla o de almendra, después revuelva para hacer una pasta suave.

